

Diplomado

Especialista en Viticultura





Diplomado Especialista en Viticultura

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/especialista-viticultura

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 16

05

Metodología

pág. 20

06

Titulación

pág. 28

01

Presentación

Las explotaciones agrícolas se encuentran afectadas por el cambio climático. En esta línea, los viñedos requieren de planes de nutrición sostenibles que garanticen la atención a la flora, aportando los nutrientes faltantes de forma artificial y logrando así, alcanzar el balance entre planta, suelo y clima. Esto va a ser determinante en el rendimiento de la calidad del vino. Para lograr ofrecer un producto de alta gama, además de la IA, las empresas se dotan de especialistas en Nutrición que dominen los parámetros de compuestos en la uva. Por esta razón, TECH ofrece un programa que instruirá a sus alumnos en torno a los entresijos de la Viticultura con una titulación 100% online que permite compaginar su vida profesional con el estudio académico.



“

Con este Diplomado te adentrarás en las regiones vitivinícolas del mundo y sus características concretas en tan solo 6 semanas”

Al contar con una subida de las temperaturas a nivel mundial, las localizaciones en las que se desarrolla la plantación de la vid son claves para una producción eficiente. Esta circunstancia, además, influirá en las propiedades de la uva que incidirán posteriormente en el vino en cuestión. Por ello, las empresas se encuentran en búsqueda activa de nuevas fórmulas más respetuosas con el medio y, sobre todo, de profesionales que cuenten con conocimientos actualizados en la maduración y la vendimia desde el enfoque nutricional.

En un paradigma globalizado es necesario que la agricultura trabaje coordinadamente con las nuevas tecnologías para obtener un resultado mayormente ecológico y orgánico. No obstante, los procesos industriales rápidos y mecanizados podrían derivar en errores en el producto final. Por esta razón, TECH ha diseñado un programa 100% online destinado a egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en el desarrollo de los procesos de Viticultura. Gracias a él, el alumnado estará capacitado para el manejo de explotaciones vitivinícolas y el fomento de propiedades óptimas para la salud de los consumidores.

Asimismo, TECH ha seleccionado un equipo de profesionales que cuentan con gran experiencia en el sector para impartir los conocimientos teórico-prácticos a los especialistas inscritos. A su vez, esta titulación cuenta con materiales audiovisuales en diversos formatos que dinamizan el estudio y logran motivar al alumnado para que este saque el mayor rendimiento al programa. Se trata de una oportunidad única y en formato 100% online que permitirá la adaptación del ritmo según las necesidades del alumno.

Este **Diplomado en Especialista en Viticultura** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición, Gastronomía y Química
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



No esperes más, sé partícipe de la evolución agrícola gracias al análisis de los puntos críticos de control de calidad en viñedo”

“

El manejo del riego es fundamental en la salud del vino como producto final. Ahonda en este ámbito, gracias a los conocimientos teórico-prácticos que te facilita TECH”

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Gracias a los conocimientos que te ofrece TECH en torno al control racional de plagas y enfermedades en la vid, podrás fomentar una plantación mucho más ecológica.

¿Deseas dominar las técnicas de mantenimiento del suelo frente a la flora invasora? Adéntrate en el cuidado del cultivo para ofrecer un producto de mayor calidad.



02

Objetivos

Este Diplomado en Especialista en Viticultura ha sido diseñado para que los nutricionistas apuesten por tendencias agroalimentarias más respetuosas con el medio. Gracias a los contenidos audiovisuales y la posibilidad de descargar la guía de referencia, el alumno dispondrá de todas las herramientas para realizar el estudio de este Diplomado, con tan solo un dispositivo electrónico y conexión a internet. Este programa pretende inculcar al profesional la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad. De esta manera, el egresado obtendrá la actualización exigida en el mercado laboral vitivinícola para proponer alternativas a los errores en la elaboración del producto, desde su primera fase, hasta la última.



“

Un programa diseñado para que formes parte de los expertos que se encuentran a la vanguardia de la Enología y la Viticultura actual”



Objetivos generales

- ♦ Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas
- ♦ Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos
- ♦ Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad
- ♦ Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final
- ♦ Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino
- ♦ Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos
- ♦ Determinar el amplio abanico de posibilidades existentes de forma que permita elegir los procesos más adecuados a un terroir, una variedad de uva y un estilo de vino determinado
- ♦ Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad
- ♦ Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos
- ♦ Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos
- ♦ Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración
- ♦ Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: Preparación de los vinos para su consumo
- ♦ Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos
- ♦ Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una barrica
- ♦ Presentar la importancia del tostado de la barrica
- ♦ Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- ♦ Identificar las alteraciones organolépticas del vino





Objetivos específicos

- Ampliar conocimientos en el manejo de explotaciones vitícolas
- Desarrollar los conocimientos del terroir como elemento fundamental de la expresividad de los vinos
- Tratar de manera respetuosa la sanidad de la vid
- Transmitir la importancia del cuidado sanitario de la vid
- Evitar las malas praxis de manejo del cultivo
- Fomentar el interés del alumno por la utilización de productos ecológicos
- Gestionar de manera correcta los costes e ingresos de un viñedo



Cumple tu objetivo y distínguese del resto de profesionales del mercado laboral con las técnicas y las estrategias más novedosas para tratar de forma respetuosa la sanidad de la vid"

03

Dirección del curso

TECH cuenta con un equipo profesional experto en Enología que cuenta con años de experiencia en el sector vinícola. Se trata de un grupo docente seleccionado de manera minuciosa para que transmitan los conocimientos teórico-prácticos al alumnado con garantías de éxito. Gracias a su aportación, el alumnado logrará especializarse en torno al terroir como elemento fundamental de la expresividad de los vinos, basándose en una enseñanza digital que trasciende de los conocimientos académicos, a las claves en la práctica real. Esto hace del Diplomado una titulación que cuenta con todas las garantías y que ha sido diseñada para los egresados en Nutrición.



“

Únete ahora a un equipo de docentes que cuentan con amplia experiencia en la cata de vinos para que consideres los componentes a tener en cuenta en esta actividad”

Dirección



Dña. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Directora general de Bodegas Cepa 21
- ♦ Directora general de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Directora financiera de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Jefa de Administración en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnica de Administración en Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Valladolid
- ♦ Máster en Dirección Financiera por ESIC
- ♦ Coach ejecutiva por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEOs por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Profesores

D. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ Responsable de Viticultura en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura en Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura en GIVITI
- ♦ Graduado en Ingeniería y Ciencia Agronómica por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Máster de Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Acreditado como Asesor en Gestión Integrada de Plagas
- ♦ Acreditado como Asesores del Registro Oficial de Productores y Operadores de medios de defensa fitosanitaria



04

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Especialista en Viticultura ha sido pautado detalladamente por expertos que trabajan en el campo de la Vendimia y la Gastronomía. Este equipo de docentes compartirá con los alumnos las situaciones que se han producido en la larga trayectoria de su carrera profesional, por lo que no se trata únicamente de un aprendizaje teórico, sino que va mucho más allá. Asimismo, TECH aplica la metodología Relearning para eximir al alumno de engorrosas horas de estudio, para que amplíe sus conocimientos de manera sencilla y paulatina. De esta manera, el programa 100% online se adapta a su disponibilidad, mediante ejercicios teórico-prácticos que le prepararán para casos reales.





“

Ahonda en las técnicas novedosas de edafología vitivinícola para comprender cómo afecta la preparación de la plantación a los nutrientes presentes en el vino”

Módulo 1. Viticultura

- 1.1. Preparación de la plantación
 - 1.1.1. Edafología vitivinícola
 - 1.1.2. Interpretación de los análisis del suelo
 - 1.1.3. Preparación correcta del lecho de plantación
 - 1.1.3.1. Tipos de aperos y labor realizada
 - 1.1.4. Análisis de los diferentes sistemas de plantación
- 1.2. Correcta elección de patrones de vid
 - 1.2.1. Tipos de patrones de vid
 - 1.2.2. Características y funciones de los patrones de vid
 - 1.2.3. Los viveros de vid
- 1.3. La poda
 - 1.3.1. Épocas de poda
 - 1.3.2. Ejecución de los cortes
 - 1.3.3. Control y desinfección de heridas
- 1.4. Mantenimiento del suelo
 - 1.4.1. Labores de arada
 - 1.4.1.1. Ventajas y desventajas
 - 1.4.1.2. Tipos de aperos
 - 1.4.1.2.1. Cultivador
 - 1.4.1.2.2. Cultivador intercepas
 - 1.4.1.2.3. Subsolador
 - 1.4.1.2.4. Chisel
 - 1.4.1.3. Épocas de arada
 - 1.4.2. Las cubiertas vegetales
 - 1.4.2.1. Especies para cubiertas recomendadas
 - 1.4.2.2. Los sistemas de siembra
 - 1.4.2.3. Mantenimiento de cubiertas vegetales
 - 1.4.3. Inconvenientes de la flora invasora
 - 1.4.4. Control de la flora invasora
- 1.5. Control racional de plagas y enfermedades
 - 1.5.1. Principales plagas y enfermedades de la vid
 - 1.5.2. Fitosanitarios
 - 1.5.2.1. Contacto
 - 1.5.2.2. Penetrantes
 - 1.5.2.3. Sistémicos
 - 1.5.3. Formas de acción de los fitosanitarios
 - 1.5.4. Preparados ecológicos
 - 1.5.5. La lucha biológica
 - 1.5.6. Aplicación correcta de fitosanitarios
- 1.6. Manejo del riego
 - 1.6.1. Ventajas e inconvenientes de los diferentes sistemas de riego
 - 1.6.1.1. Aspersión
 - 1.6.1.2. Goteo
 - 1.6.1.3. Bandas de exudación
 - 1.6.2. Necesidades hídricas de la vid
 - 1.6.2.1. Épocas de riego
 - 1.6.2.2. Calculo de las necesidades de riego
 - 1.6.3. El estrés hídrico
- 1.7. Operaciones en verde
 - 1.7.1. La importancia de la poda en verde
 - 1.7.1.1. Épocas de poda en verde
 - 1.7.2. Despunte
 - 1.7.3. El desojado
 - 1.7.4. El aclareo de racimos
- 1.8. La maduración y vendimia
 - 1.8.1. La maduración de la uva
 - 1.8.2. Ventajas e inconvenientes de los sistemas de vendimia
 - 1.8.3. Costes de vendimia



- 1.9. Nociones de fisiología de la vid
 - 1.9.1. Encuadre Botánico de la Vid
 - 1.9.2. Organografía Básica de la Viña
 - 1.9.2.1. Los frutos del Viñedo
 - 1.9.3. La Fisiología del Viñedo
 - 1.9.4. Los Estados Fenológicos de la vid
 - 1.9.5. Etapas críticas del viñedo
- 1.10. Regiones vitivinícolas del mundo
 - 1.10.1. Francia
 - 1.10.2. Italia
 - 1.10.3. Grecia
 - 1.10.4. Australia y Nueva Zelanda
 - 1.10.5. Sudáfrica
 - 1.10.6. EE.UU
 - 1.10.7. Sudamérica

“

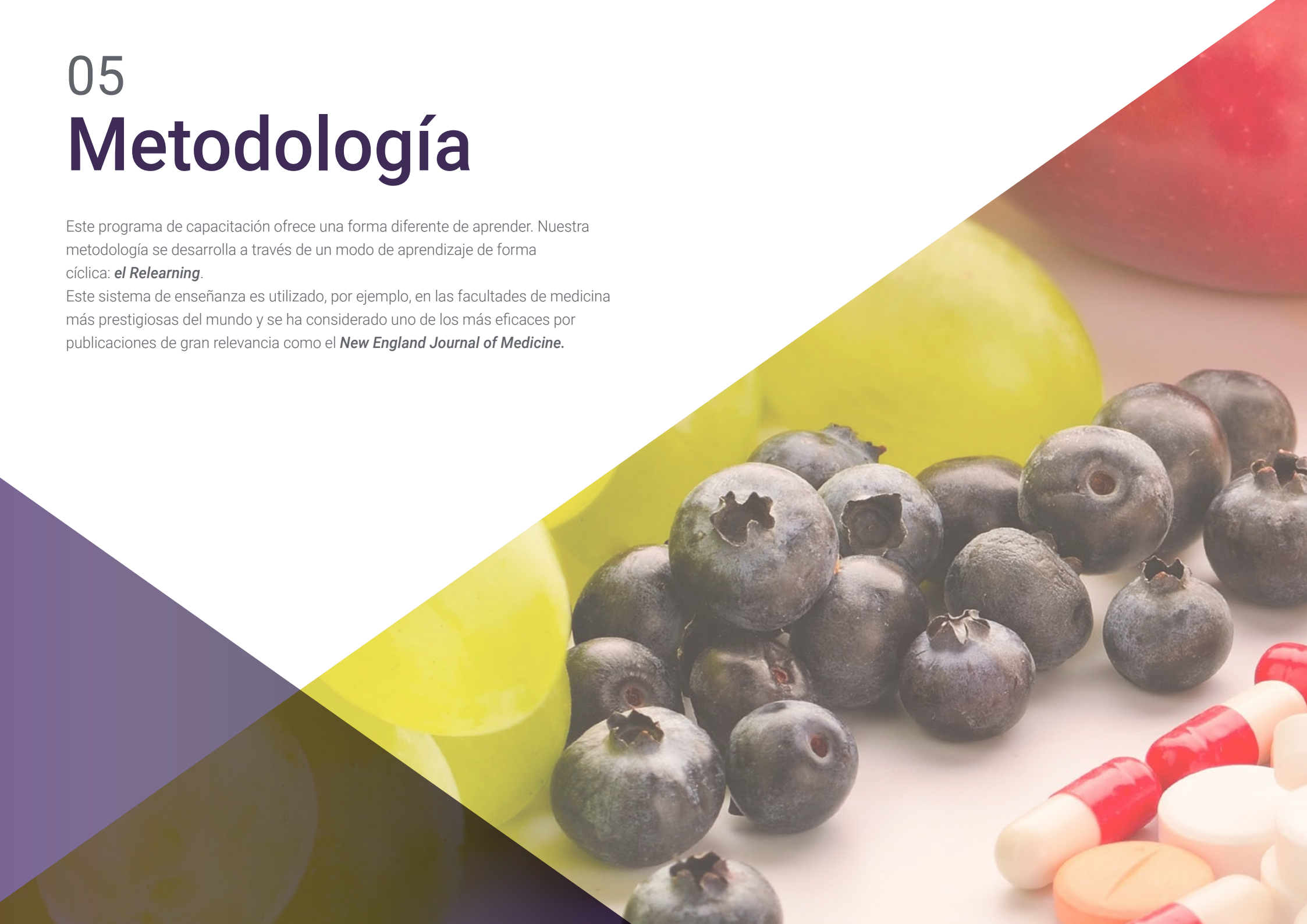
Una titulación que te hará dominar la disponibilidad de nutrientes para las vides con el fin de que resuelvas con éxito las problemáticas en este entorno”

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





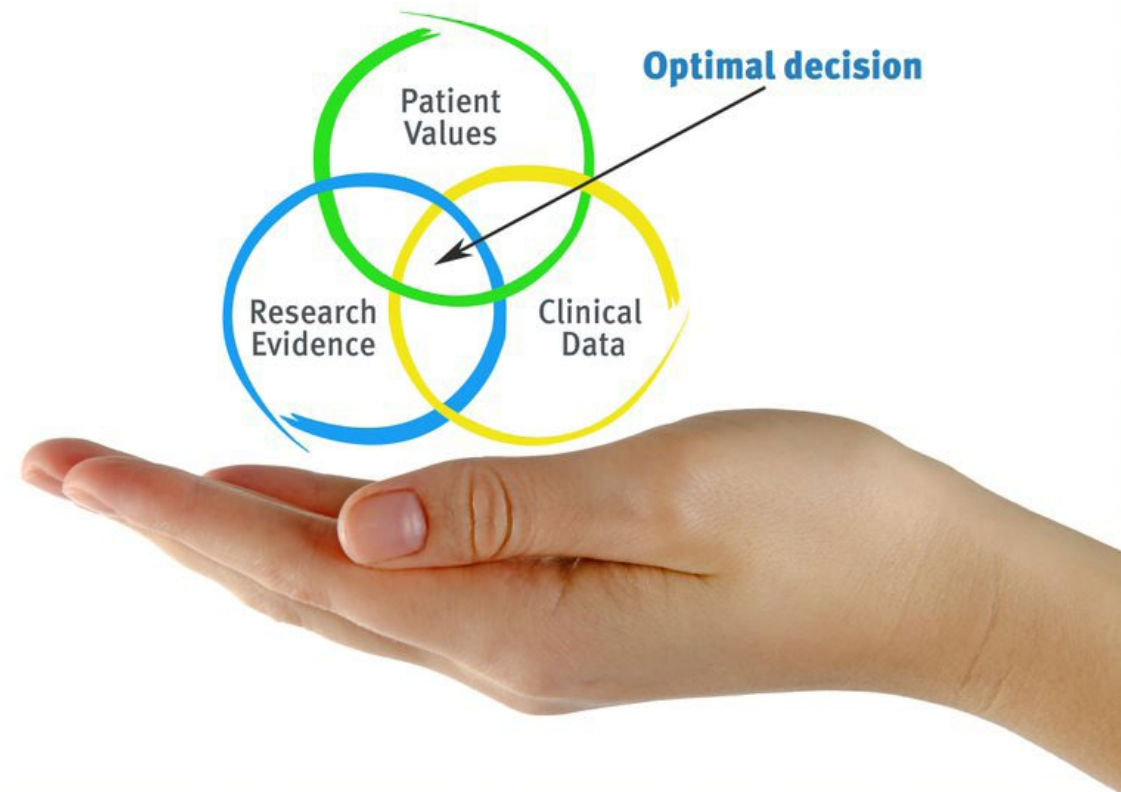
“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



06

Titulación

El Diplomado en Especialista en Viticultura garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Diplomado en Especialista en Viticultura** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Especialista en Viticultura**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Diplomado

Especialista en Viticultura

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Diplomado

Especialista en Viticultura

